

مأكولات معكرونة البيتزا

عصائر

عصير أناناس



تتجانس المكونات.
3- ضعي مكعبات الأناناس في وعاء الخلاط الكهربائي ثم اخلطي جيداً حتى تحصلي على مزيج ناعم.
4- صفي المزيج من اللب ثم اضيفي مزيج الليمون والماء واخلطي لتتجانس المكونات.
5- وزعي عصير الأناناس في أكواب التقديم ثم زيني بها سفرتك.

المكونات
1- أناناس
1 برتقال
3 ملاعق صغيرة سكر
- نصف كوب ماء

طريقة العمل:
1- قطعي الأناناس بواسطة سكين حاد ثم قسميها الى مكعبات صغيرة الحجم.
2- اعصري البرتقال جيداً ثم اخلطيه مع السكر حتى

يكفي لـ 7 أشخاص
وقت الطهي: 60 دقيقة

المقادير
- معكرونة: عبوة «معكرونة حلزونية / أو النوع المفضل لديك»
- لحم مفروم: 250 غراماً
- البصل: 1 حبة «مفروم»
- الثوم: فصان «مهروس»
- الفلفل الأخضر: 1 حبة «مفروم»
- سلامي: 150 غراماً «شرائح»
- صوص البيتزا: علبة
- حليب: 4 ملاعق كبيرة «سائل»
- جبن موزاريلا: كوب «مبشور»
طريقة التحضير
1- اسلقي المعكرونة حسب التعليمات على العبوة وصفيها واتركيها جانباً.
2- سخني الفرن على حرارة 350 درجة.
3- ضعي اللحم المفروم في مقلاة واسعة على نار متوسطة وقلبيه حتى يصبح بني اللون.
4- اضيفي البصل والثوم والفلفل الأخضر المفروم وقلبي حتى ينضج اللحم.
5- اضيفي المعكرونة المسلوقة والمصفاة والسلامي وصوص البيتزا والحليب واخلطي جيداً حتى تتمازج المكونات.
6- صبي المزيج في طبق الفرن.
7- ادخلي الطبق للفرن لمدة 20 دقيقة ثم اخرجي الطبق ووزعي جبن الموزاريلا وأعيديه للفرن لمدة 10 دقائق حتى تذوب الجبنة ويحتمر.
8- قدميه ساخناً.



شوربات شوربات شوربة السبانخ بالزبادي



حلويات

كيك المچ برقائق الشوكولاتة



والبيض والسكر والزبدة والحليب والباكينغ باور بالمضرب الكهربائي ثم اضيفي رقائق الشوكولاتة.
ضعي الخليط في مجات مدهونة بالزبدة.
ادخلي المجات الفرن حتى تنضج تماماً لمدة 45 دقيقة ثم قدميها.

المقادير:
½ كوب زبدة
2 كوب رقائق شوكولاتة
2 كوب سكر
2 كوب دقيق
3 بيضات
1 ملعقة باكينغ باور
1 كوب حليب
طريقة العمل:
احضري وعاء واخلطي الدقيق

المقادير:
160 غرام صحن سبانخ
2 حبة كوسة
1 حبة بصل
1 كوب بازلاء
3 أكواب لبن زبادي
ملح وفلفل أسود
جوزة الطيب
بقدونس
ملعقة زبدة

طريقة عمل شوربة السبانخ بالزبادي:
1 - في قدر على النار ضعي كمية من الماء واسلقي السبانخ فيها لمدة 30 دقيقة، تبليها بالملح والفلفل الأسود.
2 - بعد 10 دقائق اضيفي البصل المقطع والكوسة والبازلاء.
3 - بقدر على النار ضعي ملعقة من الزبدة، ضعي اللبن الزبادي، تبليها بالملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب ارفعيها عن النار واتركيها جانباً.
4 - بعد نضوج السبانخ اطحنها بالخلاط الكهربائي، اضيفي المرق واخلطها بالخلاط لمدة 3 دقائق.
5 - اضيفي القليل من ماء السبانخ إلى اللبن الزبادي وقلبي.
6 - بعد طحن السبانخ اضيفي إليها الزبادي، ضعها على النار لمدة 5 دقائق حتى تتغل قليلاً.



سلطات

سلطة العدس وجبنة الحلوم



المقادير:
- 250 غ جبن حلوم، مقطعة إلى قطع 2 سنتم
- 2 ملعقة شاي زيت الزيتون،
400 غ علبه العدس «جاهز» تغسل جيداً
- 250 غ من الطماطم يقطع إلى أنصاف
- 1½ كوب من البقدونس طازج مفروم
- 2 سيقان من الكرفس مقطعة إلى شرائح رقيقة
صوص الليمون:
- 2 ملعقة طعام من زيت الزيتون، - 2 ملعقة طعام من عصير الليمون
طريقة التحضير:
نجهز الليمون: نمزج زيت الزيتون وعصير الليمون والفلفل في وعاء عميق ونقوم بتغطيته جيداً ثم نرجه جيداً حتى يمتزج.
-نسخن نصف الزيت في مقلاة غير لاصقة على حرارة متوسطة تميل إلى المرتفعة. -نضيف نصف كمية الحلوم. نطبخه حوالي 1-2 دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون.
-نرفعه من النار ويتم وضعه في إناء ونكرر الخطوات مع بقية كمية الجبن.
-نضع العدس، الطماطم، البقدونس، والكرفس، ثم الحلوم في طبق التقديم. ونصب الصوص.